Oecon.
694

Oecon.
694 - 3

<36623714750019
<36623714750019
Bayer. Staatsbibliothek

R

Die
Obstbaumzucht,

oder

neue und überaus leichte Art, wie man ohne Unkosten, und zugleich ohne Belzen und ohne alles Künsteln nicht nur die gesündesten und dauerhaftesten Obstbäume, sondern auch neue Gattungen von schönen und guten Obst erlangen kann.

So klar und deutlich beschrieben, daß auch der unerfahrenste Mensch die ganze Kunst der gemeinen Obstgärtnerey verstehen, und sogar ein Kind von 9 oder 10 Jahren dieselbe mit dem glücklichsten Erfolge treiben kann.

Für

alle meine liebe Land- und Landsleute, die die edle Obstbaumzucht lieben, und zumal für die, welche, den königlichen Verordnungen zufolge, an der Baumbesetzung der Landstrassen, und an der Verschönerung unsers lieben Vaterlandes arbeiten wollen, ein höchst nützlicher und unentbehrlicher Unterricht.

Von

Franz Xav. Geiger.

Dritter Theil.

Dritte verbesserte Auflage.

München. 1826.
Bey Ernst August Fleischmann.

Oec. 496
235
Bayerische Staatsbibliothek München

Vorrede.

Seit ungefähr vier und zwanzig Jahren hat die Obstbaumzucht in Baiern stärkere Vorschritte gemacht, als vor diesem kaum in hundert. So wie Jedermann das Obst liebt, so wünscht auch Jedermann gute Obstbäume in seinem Garten zu haben. Man kauft sich Stämme an, von Tyrolern, von Bambergern, von Gärtnern aus der Stadt, und wo man sie nur haben kann. Wirklich wendet auch der Landmann Geld und Kosten darauf. Gleichwohl ist der Obstbau, besonders auf dem Lande im Ganzen genommen, in einem noch ziem-

lich schlechten Zustande. Man sieht oft bey Dörfern große geräumige Baumgärten, die an allen Stellen mit jungen Obstbäumen bepflanzt sind, und wo sich der Eigenthümer im ersten Ankauf viel Geld hat kosten lassen. Demungeachtet sind manchmal unter 50 solchen Stämmchen kaum einer und der andere zu sehen, der vollkommen gesund und wohlgewachsen wäre; alle sind entweder vom Unkraut überwachsen, oder theils von den Hasen, theils vom Rindvieh abgefressen, oder sonst elend verkrüppelt.

Woran mag wohl der Fehler liegen? Er liegt hauptsächlich darin, daß die meisten Baumliebhaber an jungen Obstbäumen eine nur gar zu kurze und vorübergehende Freude haben. Es freut sie, so oft sie in ihren Garten gehen, und die schönen Reihen der Bäume sehen, die sie angepflanzt haben, und sie berechnen vielleicht schon den Nutzen und Gewinn, den sie und ihre Kinder zu seiner Zeit davon geniessen werden. Dieß ist aber auch alles, was diese Leute in ihrem Garten thun: sie sehen die Bäumchen an, wenden aber

nicht

nicht die geringste Mühe darauf, sondern lassen sie ganz dem blinden Glück und Zufall über, und daher kommt es, daß die schönsten Gärten oft so leer stehen und so wüste aussehen.

1. Sehet doch nur, es ist eine wahrhaft kleine und gewiß recht unbedeutende Mühe, die jungen Bäume über Winter mit Stroh umzubinden, daß die Hasen keinen Schaden thun können. Aber viele thun das nicht: und da sind dann im Frühjahr alle junge Stämme dem Duzend nach von den Hasen abgefressen, oder wenigstens ringsherum von ihrer zarten Rinde entblößt, und sohin fast bis auf die Wurzeln verdorben. — Was geschieht? Der Eigenthümer verliert itzt auf einmal alle Freude an der Obstbaumzucht, wird darüber verdrießlich, bereut seine aufgewandten Kosten, und es muß viel seyn, wenn er nicht vor Unmuth alle Stämmchen aus dem Boden reißt und über die Planke wirft. Thut er das aber auch nicht, und läßt sie gleichwohl nach ihrer wilden Weise fortwachsen, so schlagen sie ringsherum aus

den

den Wurzeln aus, jedes Stämmchen erwächst zu einem wilden Gesträuche, wird dem Garten mehr zur Last, als zur Zierde, und es kann in Ewigkeit nichts Gutes daraus werden. Auf solche Weise verderbt man sich oft selbst seine ganze Freude dadurch, daß man sich die kleine Mühe reuen läßt, die Stämme vor Winter gegen den Hasenfraß mit Stroh einzubinden.

2. Einige Landleute lassen sowohl im Früh- als Spätjahr ihr Rindvieh und ihre Pferde auf den Platz, wo junge Bäume angepflanzt sind, weiden und herumlaufen. — Das ist das rechte Mittel, recht bald um alle seine Bäume zu kommen. Das Rindvieh sowohl als die Pferde reiben sich daran, drücken die Stange, woran das Stämmchen befestiget ist, sammt dem Stämmchen nieder, und brechen es gewöhnlich da, wo es gepfropft ist, entzwey. Das Rindvieh frißt bekanntlich alle junge Zweige von den Stämmen begierig ab, und ist einer der gefährlichsten Feinde der Baumzucht. — Noch schnellere Arbeit mit Hinrichtung der jungen Stäm-

me machen die Schafe, und vorzüglich die Geißen und die Böcke. Diese sind die wahre Pest für junge Baumpflanzungen. Ich weiß zwar wohl, daß Niemand so unklug ist, diese Thiere mit Bedacht in einen Garten zu lassen, wo etwas angepflanzt ist. Allein es ereignet sich doch manchmal, daß diese schädlichen Thiere irgend durch eine Lücke in die Gärten einschlüpfen, und eine schreckliche Verwüstung anrichten. Allen den Jammer zu verhüten, sollten daher die Garten-Inhaber fleißig darauf bedacht seyn, daß die Verzäunung zu aller Zeit und an allen Orten gesichert ist.

3. Noch einen andern Fehler findet man auf dem Lande häufig. Wo man immer ein Bäumchen einsetzt, da sollte man zu gleicher Zeit auch eine Stange beysetzen, woran das Bäumchen gegen den Sturm befestigt und im Winter gegen die Hasen mit Stroh oder Dornen verwahrt werden kann. Allein diese an sich so leichte und doch so nothwendige Verrichtung verschieben einige von Tag zu Tag, und vergessen sie zulezt ganz und gar.

Da

Da stehen dann die Bäumchen wie verlassene Waisen da, und werden, weil sie keine Beschützung haben, entweder von unachtsamen Vorübergehenden umgetreten, oder vom Sturm krumm gebogen, oder im Sommer von den Mähern umgehauen, oder im Winter von den Hasen abgefressen. — Jeder Stamm soll und muß eine 6 Schuh hohe Stange haben, an welche er bis in sein stärkeres Alter angebunden, und gegen Gefahren geschützt werden kann. An solchen Kleinigkeiten sollte es einer, der an der Obstbaumzucht Freude hat, wahrlich nicht fehlen lassen!

4. Endlich ist es ein bedauernswürdiger Zustand für junge und schmächtige Stämme, wenn sie an Orte hingesetzt werden, wo man das Gras in dicken Büscheln ringsherum aufwachsen läßt. Diesen großen Fehler kann man fast in allen Bauerngärten wahrnehmen. Alte Stämme, die schon tiefe und weitumfassende Wurzeln haben, achten es nicht viel, wenn neben ihnen Gras aufwächst. Aber junge Setzlinge können in einer

ner solchen Lage unmöglich fortkommen. — Fürs erste sind die noch zarten Stammwurzeln allzu schwach, um über die häufigen Graswurzeln Meister zu werden; folglich müssen sie allen Saft, den sie zu ihrem Wachsthume so nöthig haben, den herrschenden Graswurzeln überlassen. Fürs andere steht das Wurzelwerk in einem solchen Grasboden immer kalt und dumpfig, und wird nie von der wohlthätigen Sonnenwärme erquickt, welche doch sowohl zur Ausbreitung der Wurzeln, als auch zum Wachsthum des Baumes selbst so ersprießlich und unentbehrlich ist. — Das ist die Ursache, daß solche verwahrloßte Stämme nie fortwollen, sondern den Sommer hindurch entweder nur kleines Laub bringen, oder höchstens einen Zoll langen Trieb machen, und am Ende doch verbutten und eingehen. Aber man gebe sich nur das Jahr hindurch die Mühe, und räume alle Monate das Unkraut und das Gras auf anderthalb Spannen weit um den Stamm herum, auf die Seite, so wird man sehen, daß das Bäumchen wie neugebohren auflebt und zehnmal stärker treibt als zuvor. — Sollte es

aber

aber nicht möglich seyn, alles Gras um den Stamm herum auszurotten, so sollte man doch wenigstens das Gras alle Monate um das Bäumchen herum ausschneiden, damit nämlich die Sonnenwärme besser auf die Wurzeln wirken und dem Stamm mehr Luft und Kraft zum Wachsthum geben kann.

Man sagt dem Landmann oft, daß der Obstbau sehr einträglich ist, und sehr wenig Mühe kostet. Aber das leztere versteht der Bauer gewöhnlich ganz unrecht, nämlich so, als wenn man unter einer kleinen Mühe gar keine verstünde, und als wenn es weiter nichts brauchte, als blos junge Bäume in seinen Garten zu setzen, und sie dann gleichwohl, wie die Eichen und Tannen im Walde draussen, ganz ihrem Schicksale zu überlassen. Weit gefehlt! Eine kleine Mühe muß man an die Bäume, so lange sie jung sind, allerdings verwenden. Oder könnte wohl eine Bemühung unbedeutender seyn, als den jungen Stämmchen eine Stange beystecken, dieselben vor

Winter mit Stroh einbinden und den Garten vor dem Vieh bewahren? Allein so geringfügig diese Bemühung auch ist, so wird dieselbe doch häufig unterlassen, und daher bringt uns der traurige Augenschein so viel öde und baumleere Gärten zu Gesicht, die vielleicht schon lange mit dem edelsten Obste prangen könnten, wenn die Pflege der jungen Bäume nicht schon in den ersten Jahren wäre vernachlässiget worden.

Ich habe bisher blos auf die allergewöhnlichsten Fehler, die man im Obstgarten zu begehen pflegt, aufmerksam gemacht. Allein es wird auch noch manches versehen, was der Baumzucht beträchtlich schaden kann. So trifft man in manchem Garten eine gute Anzahl gepfropfter Stämme an; dabey vergessen aber die Besitzer oft, den Verband an der gepfropften Stelle locker zu machen, oder denselben, wenn er nicht mehr nöthig ist, abzunehmen. Da stehen denn die Propfstämme wohl zwey und drey ganzer Jahre mit ihrem Verbande und zeigen unter und über demselben wilde

Krö-

Kröpfe, zwischen welchen der Verband tief, und zuweilen bis ins Holz eingewachsen ist. Dieses Verfahren macht, daß der Zufluß des Saftes ins aufgesetzte Zweig größtentheils aufgehalten wird, und an dem Stamm ein garstiges Gewächs zurückbleibt; ja wenn der Verband endlich auch abgenommen wird, so braucht der Stamm wohl ein paar Jahre, bis er sich ganz wieder ausheilt. Man sollte daher, weil der Stamm immer dicker wird, nicht vergessen, das Band schon im Juli oder August zu lüften, und dem Saft freyen Zugang und Umlauf zu verschaffen.

Lüften heißt eigentlich, das Band lockerer machen, als es zuvor gewesen ist; man will aber damit nicht sagen, daß man das Band ganz und gar abnehmen soll. Das ist ein wichtiger Umstand. — Denn wenn man an den Stämmen, die in die Rinde, und besonders an denen, die in den Spalt gepropft sind, den Verband völlig abnimmt, oder denselben daran verfaulen läßt, so wird an der Stelle, wo der

Baum

Baum gepfropft ist, Regen und Luft ungehindert eindringen, und das Holz wird an der Seite, wo es von dem Pfropfzweig noch nicht überwachsen ist, dürr und todt werden. Es ist daher eine Hauptregel, daß man an den gepfropften Stämmen den Verband oder das Pflaster von Zeit zu Zeit und von Jahr zu Jahr erneuern muß, so lang und so viel, bis alles Holz am Stamm vollkommen vom aufgesezten Zweige überwachsen ist. Der Verband, oder das Pflaster dient eigentlich nur zu dem einzigen Endzweck, daß kein Regen und keine Luft in die Wunde eindringen und dürres Holz ansetzen kann. Was einmal dürre ist, ist todt und bleibt todt. Sobald man also an der Pfropfstelle dürres Holz wahrnimmt, so muß man es mit dem Messer so behutsam als möglich, und zwar bis aufs Leben wegnehmen, und dann den Schnitt sogleich wieder mit Baumwachs bestreichen. Oft geschieht es, daß so ein dürres Holz völlig von der grünen Rinde des Pfropfzweiges überwachsen wird, und da meint man, wie gut

das Ding sey. Aber bald wird man seinen Irrthum einsehen. Denn das Bäumchen wird eben dort, wo das dürre Holz eingewachsen ist, in kurzer Zeit einen abscheulichen Brandschaden zeigen, das dürre Holz wird immer tiefer, wie ein Krebsschaden einfressen, und bey zunehmenden Alter des Baums weit um sich greifen, so daß der Baum in wenigen Jahren einen traurigen Anblick darstellt, und endlich gar eingeht. Man muß es sich daher wohl gesagt seyn lassen, daß man auf alle mögliche Weise verhüte, damit ja an der Pfropfstelle kein dürres Holz entstehe, aber wenn es entstanden ist, so muß es fleißig ausgeschnitten, und der Schnitt wieder mit Baumwachs verklebt werden. Unter allen gepfropften Stämmchen brauchen vorzüglich diejenigen, die in den Spalt gepfropft sind, eine besondere Aufsicht, daß der Verband von ihnen nicht wegkommt, bis alles vollkommen daran verheilt und verwachsen ist; denn der Regen, der in den Spalt eindringt, macht in kurzer Zeit schwarzes Holz, und dieses bringt den Baum wo

nicht

nicht den baldigen, doch einen frühern und gewissen Untergang.

Das ists, was ich euch, meine lieben Landleute, gleich im Eingange habe erinnern wollen. Ich habe aber in diesem dritten Bändchen, nebst der Anweisung über die zweckmäßigste Benützung des Obstes, auch noch einige andere Bemerkungen anzuführen, die bey der Obstbaumzucht von Wichtigkeit sind, und sich theils in meiner eigenen spätern Erfahrung, theils in den Versicherungen der bewährtesten Obstgärtner gründen.

Der beygefügte Gartenkalender ist nach der Vorschrift des Herrn Christ, und giebt eine gedrängte Uebersicht aller Verrichtungen, die in den vorigen zwey Theilen ausführlich beschrieben, und das Jahr hindurch der Gegenstand der Beschäftigung des Obstgärtners sind.

Fanget daher das Ding jederzeit mit Freuden an, und lasset euch die geringe Mühe, die ihr beym Obstbaue haben möget, nicht

nicht gereuen, sondern sehet vielmehr, voll freudiger Hoffnung, immer vorwärts, auf den großen Segen, womit ein geringer Fleiß nicht nur eure Nachkommen, sondern auch ohne Zweifel euch selbst noch reichlich belohnen wird.

Erstes Kapitel.

Von dem Abnehmen des Obstes.

Da die Jahrgänge sehr verschieden sind, und ein Garten mehr Licht und Sonnenwärme genießt, als der andere: so kann man nicht wohl die Zeit und den Tag bestimmen, an welchem das Obst von dem Baume muß abgenommen werden. Eine allgemeine Regel ist es, daß man das Obst abnehmen soll, ehe der Frost eintritt, der ihm natürlich schädlich ist und es ganz und gar ungenießbar macht. Die Quitten allein können den Frost gut ertragen und müssen lange hängen bleiben, damit sie die vollkommne Schönheit ihrer Farbe behalten.

Eine andere Regel ist folgende: Die rechte Zeit das Obst zu pflücken (zu brocken) ist

die, wenn es sich leicht vom Baum ablöst. Das kann man erkennen, wenn die Frucht mit der Hand etwas in die Höhe gehoben wird, und dieselbe sich ohne weitere Gewaltsamkeit vom Baume löst. Wenn aber der Stiel bricht, so ist es ein Zeichen, daß die gehörige Reife noch nicht da ist. Bricht man das Obst ab, bevor es reif ist, so wird es schrumpfig, bleibt völlig unschmackhaft, und taugt zu keinem Gebrauche mehr.

Einige Früchte sind gleich vom Baume weg gut zu genießen; andere aber müssen erst eine Zeitlang liegen, ehe man sie genießen kann.

Was von der vollkommenen Zeitigung des Obstes gesagt worden ist, das leidet bey gewissen Obstgattungen eine Ausnahme. — Wenn man die wollige Pfirsche am Baum vollkommen reif werden läßt, so ist sie nicht gar schmackhaft. Man muß sie daher vom Baume abnehmen, ehe sie vollkommen reif ist, nämlich zur Zeit, da sie noch ein wenig an dem Stiel hängt. Geht aber bey diesen Pfirschen auch der Stiel mit, so ist es ein

Zei-

Zeichen, daß sie noch nicht genug reif sind, und man muß sie noch etwas länger am Baume lassen.

Mit den glatten oder nackten Pfirschen ists gerade das Gegentheil; diese kann man am Baume lassen, so lange man will, und bis sie fast von selbst abfallen; dann sind sie am geschmackvollsten.

Die Aprikosen muß man ebenfalls nicht zu ihrer höchsten Reife kommen lassen, nämlich bis sie selbst vom Baume abfallen. Man thut am besten, wenn man sie noch vor dieser Zeit abnimmt, damit man sie noch ein paar Tage liegen lassen kann.

Die Renkloden sind am zeitigsten und zugleich am schmackhaftesten, wenn sie auf den ersten leisen Schlag, den man mit der Hand an den Baum thut, alsogleich abfallen. Allein man kann sie auch einige Tage vor ihrer vollkommnen Zeitigung abnehmen, sie in der Stube aufstellen und aufbewahren, bis sie ganz weich und zum Essen tauglich werden.

Die dritte Regel beym Abnehmen des Obstes ist: daß dieses an einem heitern Tage

geschehe, wo es weder von Thau noch Regen befeuchtet, sondern genugsam abgetrocknet ist.

Die vierte Regel. Ein sicheres Zeichen, daß man sowohl Aepfel als Birnen vom Baume abnehmen soll, ist, wenn ein Theil der Blätter am Baume anfängt gelb zu werden.

Daß nicht nur die Bergamotten, Isenbart und andere Arten von Birnen, sondern auch fast alle Apfelsorten, erst im Liegen zeitigen und zum Essen tauglich werden, weiß wohl Jedermann. Aber alle diese Fruchtarten müssen ja nicht zu früh vom Baume kommen, sonst werden sie bald schrumpfig und bleiben ganz ohne Geschmack.

Die vortheilhafteste Art, das Obst abzunehmen, ist, wenn man es Stück für Stück mit der Hand abbricht, und auf solche Weise vor Stoß und Druck bewahrt.

Wenn das Obst abgeschüttelt wird, so macht man zwar geschwindere, aber auch desto schlechtere Arbeit; denn es setzt sich an jeder Stelle, wo die Schale im Fallen einen Stoß, Riz, oder Stich bekommt, sogleich die Fäulung an, so daß nach und nach das gan-

ze Stück fault, und sogar auch andere nebenliegende Stücke ansteckt. Bey gutem und schönem Tafelobst sollte man sich billig die Mühe geben, dasselbe Stück für Stück abzupflücken. Diese Mühe wird einem reichlich belohnt, indem man ja allerorten das schöne und unverletzte Obst weit lieber kauft, und wenigstens noch so theuer bezahlt, als ein unansehnliches, fleckiges, oder halbverfaultes.

Wenn man eine große Menge Obst von geringer und ziemlich schlechter Gattung hat, so lohnt es freylich der Mühe nicht, daß man es Stück für Stück vom Baume abnimmt. Gewöhnlich schüttelt man es mit einem Hacken und bringt es bald hernach in Ofen zum Dörren. Will man aber von demselbtn eine gewisse Anzahl zum frischen Genuß auf längere Zeit aufbewahren, so muß man aus dem Haufen blos diejenigen Stücke aussuchen, die im Fallen nicht beschädigt worden sind.

Wenn man Bäume hat, an denen man wegen der allzugroßen Höhe das Obst nicht stückweise pflücken kann, und es doch gern unbeschädigt haben möchte, da muß man unter

dem

dem Baume ungefähr 8 Zoll hoch Stroh herumlegen, und dann erst zu schütteln anfangen. Dieses Strohbette kann man denn leicht von einem Baum zum andern bringen.

Merkwürdig ist auch dieses noch, daß jedes Obst, besonders die Aepfel, nachdem sie vom Baum gekommen, auszudünsten und zu schwitzen anfangen. Diese Ausdünstung aber sollte nicht im Keller, sondern in der Kammer geschehen. In den Keller sollte das Obst erst gebracht werden, wenn es bereits ausgeschwitzt hat. Aus diesem Grunde muß man das Obst in der Kammer oder im Keller ja nicht zu dick aufeinander aufhäufen, damit es desto leichter ausdünsten kann. Geschieht die Ausdünstung nicht ordentlich, so wird das Obst nicht nur unschmackhaft, sondern empfängt dadurch den ersten Ansatz zur Fäulniß, die nach und nach wohl ein ganzes Lager anstecken kann. Daraus ergiebt es sich nun von selbst, daß es sehr schädlich ist, wenn man das Obst, welches man grün aufbewahren will, an einem Regen- oder Nebeltage abnimmt, indem die äusserliche Nässe verhindert, daß das Obst seine eigene Ausdünstung desto schwerer verrichten

ten kann, welche doch bey jeder Obstgattung, wenn sie einmal vom Baume abgenommen ist, im Liegen geschehen muß.

Das vorzüglich gute Tafelobst, besonders die Pfirschen, Aprikosen und Renkloden muß man ja nicht am Mittag oder in der Sonnenhitze, sondern am Morgen, ungefähr eine Stunde nach Sonnenaufgang pflücken, weil alles Obst von der Sonnenhitze matt und fast durch und durch warm ist.

Endlich darf das abgenommene Obst nicht auf Wagen heimgeführt, oder in Säcken, sondern in Körben heimgetragen werden, damit es vom Druck keine Flecken bekommt, die eine Fäulniß verursachen.

Derjenige, der sein schönes Obst, das er von dem Segen des Himmels empfangen hat, erst noch zu Hause verderben läßt, kommt mir vor wie ein Bauer, der sein gut eingebrachtes Getreide noch auf dem Getreidboden der Vermoderung und dem Verderben preis giebt.

Zweytes Kapitel.

Wie man das Obst aufbewahren soll.

Wer nicht einen Platz hat, wo im Winter der Frost nicht eindringen kann, der kann schlechterdings über Winter ein frisches Obst nicht aufbewahren; denn der Frost tödtet alles Obst, und zwar alles oft auf einmal an Einem Tage, oder in Einer Nacht.

Die Obstkammer, oder der Keller, wo das Obst aufbewahrt wird, muß aber auch nicht zu warm seyn. Denn übermäßige Wärme macht das Obst zu frühe zeitig, und verursacht also, daß man es nicht lange aufbewahren kann, sondern es entweder sogleich verspeisen, oder verkaufen muß.

Die Größe der Obstkammer muß sich nach der Menge des Obstes richten, daß man zum Aufbewahren gesammelt hat. In der Obstkammer müssen mehrere Fächer oder Stellen seyn, deren jede einen oder anderthalb Schuh hoch über die andere steht.

Ehe man das Obst in den Keller, oder in die Kammer bringt, muß alles zerfallene, ge=

gedrückte oder angegangene fleißig ausgesucht werden: das übrige wird, nachdem es gehörig ausgeschwitzt hat und wieder abgetrocknet ist, Stück für Stück sortenweise sanft auf Stellen gelegt. Hat man gar köstliche Obstsorten, so darf ein Stück nicht das andere berühren, sondern zwischen jedem Stück ein Zwischenraum bleiben. Weil man aber selten so viel Raum hat, so kann man wohl 2, ja auch 3 Stücke übereinander legen.

Die Obstkammer muß, wenigstens einmal in der Woche, fleißig durchsucht, und was von den Früchten angestossen oder halbfaul ist, sogleich abgesondert werden: denn die Fäulniß würde sich sonst auch auf die gesunden Stücke verbreiten.

Sobald der Winter eintritt, müssen die Fenster, oder wo sonst die Luft einen Zugang hat, wohl verwahrt und alle Rize verstopft werden, damit der Frost desto sicherer abgehalten werde. Man muß sogar, wenn man hineingeht, schnell die Thüre hinter sich verschließen, damit keine wärmere oder feuchtere Luft eindringe. Das Obst will stets einen

glei-

gleichen Grad von Wärme und Kälte haben, und darin liegt die Kunst, daß man es recht lange erhalten kann.

Bey sehr strenger Kälte muß das Obst entweder aus der Kammer in den Keller gebracht, oder 6 bis 8 Zoll hoch gegen den Frost mit Stroh bedeckt werden.

Die schönsten Aepfel und Birnen werden am besten in Kästen aufbehalten, wo sie schichtweise in Haberstroh gelegt werden. Wenn man sie verschicken will, so werden sie Stück für Stück in weiches Papier eingewickelt.

Wer das Obst in seiner ganzen Güte genießen will, muß die rechte Zeit abwarten, da es auf dem Lager reif wird. Geruch und Farbe zeigen am besten, wann seine Reife vollkommen ist. Die Birnen müssen genossen werden, wenn ihr Fleisch einen geringen Fingerdruck nachgiebt. Ein gleiches ist auch von den Aepfeln zu halten. Wer die Geduld nicht hat, diese Zeit abzuwarten, der findet oft einen äusserst widrigen Geschmack an Aepfeln oder Birnen, die doch ganz vortrefflich wären, wenn man ihre rechte Reife erwarten wollte.

Man muß sich aber auch vor dem Gegentheile hüten. Bey dem Obst, das über die Zeit der Reife hinaus ist, geht auch allemal der gute Geschmack verloren. Die weit überzeitigen Aepfel faulen auf einem gar zu langen Lager von innen heraus, oder werden sonst abgeschmack; die Birnen hingegen werden teig, und verlieren alles Angenehme. Alles hat seine Zeit; auch das Obst.

Einigen Aepfeln, besonders den Borsdorferäpfeln, kann man einen ganz besonders angenehmen Geschmack geben, wenn man sie etwelche Wochen vor dem Genuß in eine Schachtel thut, und sie auf trockne Hollunderblüthe (Hollerblühe) legt.

Die Quitten müssen, wenn sie vom Baum abgenommen sind, an die Sonne gelegt, von ihrer Wolle gereiniget, und abgesondert von anderm Obste (welchem ihr Geruch schadet) an einen trockenen Ort gelegt, überhaupt aber sobald es seyn kann, verbraucht werden, weil sie sich nicht lange erhalten, sondern bald zu faulen anfangen.

Drittes Kapitel.

Von dem Dörren des Obstes.

Wer einen guten Vorrath von Obst besitzt, und nicht alles ins Geld setzen kann, der sorge dafür, daß er sich einen guten Theil davon aufdörrt und trocknet, weil das gedörrte oder wie man es in einigen Ländern nennt, das getrocknete oder gebackene Obst, in einer Haushaltung eine ganz gute Speise und nicht nur für Gesunde, sondern auch für Kranke die dienlichste Nahrung ist.

Es ist das gedörrte Obst auch für den Verkauf ein ganz bedeutender Artikel, besonders wenn es aufgedörrt wird in einem Jahrgange, wo das grüne Obst wegen Menge nicht viel geachtet wird, und ziemlich wohlfeil ist.

Zudem läßt sich das Obst, wenn es gut gedörrt ist, 4 bis 5 Jahre aufbehalten, und gilt in Jahren, da es seltsam ist, ein gutes Stück Geld.

Um das Obstdörren scheint es zwar eine ganz gemeine und spottleichte Sache zu seyn; allein es hat dieses Geschäfte, so leicht und unbedeutend es auch scheinen mag, seine gewis=

wissen Vortheile und Handgriffe, und wenn man diese nicht weiß, oder sie vernachlässiget, so kann es leicht geschehen, daß man entweder eine schlechte Arbeit macht, oder man kommt wohl gar um einen ganzen Ofen voll Obst auf einmal.

Unter allem Obste sind es die Kirschen und Weichseln fast ganz allein, die an der Sonne gedörrt werden können, weil sie schon um Jakobi zeitig werden. Gedörrt sind sie eine höchst delikate Speise, und selbst für Kranke ein wahres Labsal, besonders wenn an das Wasser, mit dem man die Weichseln zum Kochen bringt, etwas Zucker gethan wird. — Die Kirschen und Weichseln, die man an der Sonne dörrt, muß man auf Brettern dünne auseinander legen und sie oft umwenden. — Besonders aber muß man sich hüten, daß sie nicht von Regen oder Thau naß werden, welches ihrem guten Geschmack nicht wenig schadet. Wenn man glaubt, daß sie an der Sonne bereits genug gedörrt sind, so muß man sie doch zulezt einmal im den Backofen, wenn das Brod heraus ist, legen, und sie auf diese Art ganz und vollkommen ausdörren.

Fast alles übrige Obst, weil es später

zei=

zeitig wird, muß in, auf, oder um den Ofen gedörrt werden.

Das beste beym Obstdörren ist, wenn man sich mit Horden versieht, die mit Weiden oder andern Ruthen geflochten, und an den 4 Seiten mit Leisten versehen sind. Auf diese Horden wird das Obst gelegt, und darauf in den Ofen geschoben.

Weil man im Spat-Herbst den Stubenofen an vielen Tagen heizt, so kann man solche Horden nicht nur in der Stube auf der Ofenplatte, sondern auch, wenn das Feuer ganz ausgegangen ist, im Ofen selbst anbringen. — Man kann zugleich auch im Bratrohr (aber wohlgemerkt, wenn das Feuer im Ofen schon ausgelöscht ist) kleine Partien dörren. Will man im Ofen selbst dörren, so darf man nur, wenn das Holz ganz abgebrannt ist, Glut und Asche auf eine Seite räumen, und das Obst hineinlegen. Auf diese Weise kann man nach und nach eine ziemliche Menge abdörren, ohne daß man nöthig hat, den Ofen eigens zu heizen.

Daß man nach jedesmaligem Brodbacken, nachdem das Brod heraus ist, sogleich das Obst hineinbringen könne, wissen fast alle Lands-

leu-

leute. Aber das wissen nicht alle Landleute, daß das Obst, welches zum erstenmal in den Ofen kommt, leicht zu viel Hize bekommt, daß es folglich anbrennt, oder wenigstens sehr unansehnlich und unschmackhaft wird. Eine große Vorsicht in diesem Stücke ist besonders bey Zwetschgen nothwendig; denn wenn man diesen gleich das erstemal zu viel Hitze giebt, so rinnt der Saft aus, die Zwetschgen selbst bekommen Blattern, und die meisten verbrennen.

Das Obst muß nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gedörrt seyn. Wird es allzusehr gedörrt und ausgetrocknet, so geht dadurch fast aller Geschmack verloren. Ist es aber zu wenig gedörrt, so verschimmelt und verfault es, wo nicht ganz, doch zum Theil, besonders wenn es nach dem Dörren dick übereinander geschüttet wird.

Ob das Obst genugsam gedörrt ist, kann man aus dem abnehmen, wenn man etliche Schnitze von einander bricht, und dann zwischen beyden Daumennägeln recht stark drückt: zeigt sich auf den Nägeln etwas Nasses, so ists ein Zeichen, daß sie noch nicht hinlänglich gedörrt sind, und noch einmal in den Ofen müssen.

Ge-

Gemeines und schlechtes Obst schüttet man nicht auf Horden, sondern schlechtweg auf den Ofenherd, nachdem zuvor Glut und Asche auf die Seite gekehrt worden. Aber auch dieses Obst, besonders die Zwetschgen und andere Pflaumen, müssen die erste Hitze nicht zu stark haben, sonst kann auf einmal viel verdorben werden.

Je öfter das Obst in Ofen gerührt und gewendet wird, und je dünner dasselbe liegt, desto leichter und bälder dörrt es; ja es kann seyn, daß man mit einer einzigen Hitze damit fertig wird, besonders wenn die Schnitze an sich selbst nicht gar dick sind.

Wenn der Backofen zum Dörren eigens geheitzt wird, so darf die Hitze bey weitem nicht so groß seyn, wie zum Brodbacken, sonst verbrennt das Obst ganz. Der Ofen darf nur eine Hitze haben, wie sie ist, wenn das Brod aus dem Ofen genommen wird.

Bey den Zwetschgen ist es gut, wenn man den Heerd mit Asche bestreut; denn die Asche macht, daß die Zwetschgen nicht aufspringen, und nicht auf dem Heerd ankleben. An den Zwetschgen, die nicht zerplatzen, hängt sich die Asche nicht sonderlich an, und wenn das auch

ge-

geschieht, so werden sie ohnehin vor dem Kochen mit warmen Wasser gewaschen. Sollte beym Herausnehmen etwas Asche unter die Zwetschgen kommen, so kann durch ein Sieb alles leicht wieder davon gebracht werden.

Wer besonders schöne und gute Schnitze haben will, muß die Aepfel zuvor schälen. Dieß giebt den Schnitzen ein überaus schönes Ansehen. Nur ist dabey zu merken, daß man die geschälten Schnitze nicht über Nacht im Korbe stehen lassen darf; sondern sie müssen, sobald sie geschält sind, in den Dörrofen kommen, so bleiben sie recht schön weiß. Wollte man sie aber eine gute Weile ausser dem Ofen lassen, so bekommen sie eine braune Farbe, und verlieren zwar dadurch nichts von ihrer innerlichen Güte; werden aber bey weitem nicht mehr so schön und ansehnlich.

Man muß die Schnitze nie so stark dörren, daß sie gleichsam steinhart werden. Wenn sie nur nicht mehr fleischig und allzuweich sind, so lassen sie sich gut aufbewahren, und verderben nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie gut gedörrt sind, als allzu wenig. Wenn feuchte Witterung ist, so ziehen auch die best-

gedörrten Schnitze allemal ein wenig an, und werden weich; aber das thut nichts.

Von 5 Körbevoll frischen Aepfeln erhält man 1 Korbvoll gedörrte.

Auch die Birnen werden geschält, entweder zu Vierteln, wenn sie groß, oder zu halben, wenn sie mittelmäßig sind. Sie dürfen aber auch nicht lange im Korbe liegen, sondern müssen sogleich in den Ofen. Sie dürfen nicht steinhart gedörrt werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, dadurch sie mehr Kraft und Saft erhalten.

Die Birnschnitze brauchen wegen ihren häufigen Saft mehr Holz als die Aepfel, besonders wenn sie schon ganz mild sind. Mit diesen aber muß man ja nicht zu lange warten, sondern sie zeitlich in den Ofen bringen, ehe sie ganz und durchaus weich sind.

Hutzeln (Klezen) oder ungeschälte ganze Birnen sind von weit geringerm Werth als die geschälten.

Sieben Körbe frische Birnen geben einen Korbvoll gedörrte.

Die Kirschen sowohl als die Weichseln werden, wie schon gesagt, an der Sonne

ne sowohl als auch im Ofen gedörrt. Es giebt aber eine besondere Art und Weise, sie so zu dörren, daß sie nicht nur einen vorzüglichen Geschmack, sondern auch ein besonders schönes Ansehen und einen Glanz erhalten, als wenn sie mit Firniß angestrichen wären. Man streift sie nämlich vom Baume ab, daß die Stiele am Baume hangen bleiben. Der Ofen darf fürs erste Mal ja nicht allzusehr geheizt werden, weil sonst der Saft ausrinnt. Erst dann wenn sie einmal angefangen haben, runzlich zu werden, kann man auch die Hitze verstärken. Aber ganz und vollkommen werden sie im Ofen nicht gedörrt. Sondern man nimmt sie heraus, schüttet sie auf andere Horden oder Bretter, und trocknet sie an der Sonne und an der Luft erst vollends gar. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich, und halten sich viele Jahre. Damit sie aber den schönen Firnißglanz erhalten, so darf man nur darauf Acht haben, daß sie nicht im Ofen erkalten, und daß man das Feuer nicht ausgehen lasse, denn in diesem Falle werden sie ganz blaß. Hingegen wenn sie aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so ha-

ben sie einen ausnehmend schönen Glanz und behalten ihn auch. — Im Falle, daß man aus Unachtsamkeit das Feuer hat ausgehen, und die Weichseln im Ofen erkalten lassen, so darf man nur den Ofen aufs neue heizen, die gedörrten Kirschen und Weichseln wieder auf eine kurze Zeit einsetzen, und sie aus der Hitze schnell in die Luft bringen, so bekommen sie wieder ihren Glanz, wie sie ihn haben sollen.

Von 40 Pfund grünen Kirschen oder Weichseln bekommt man 13 1/2 Pfund gedörrte.

Die Zwetschgen werden auf eben die Art gedörrt wie die Kirschen, und man kann ihnen eben den schönen Glanz verschaffen, wenn man sie aus der Ofenhitze schnell in die Luft bringt. Nur muß man, wie bereits gesagt worden, nicht gleich im Anfang das Feuer zu stark machen, weil sonst der Saft ausrinnt und der beste Geschmack verlohren geht. Die Zwetschgen darf man nicht eher zu dörren anfangen, als bis sie am Baume oder im Liegen so reif sind, daß sie am Stiele runzlich und faltig werden. In diesem Zustande sind sie nicht nur am geschmackvollsten, sondern brauchen auch nicht halb so viel Zeit zum dörren. —

Die

Die unzeitigen und die wurmigen Zwetschgen werden nie eine gute angenehme Speise, was man auch damit anfängt. Auch die kleinern und magern Zwetschgen taugen wenig zum Dörren, weil da am Ende nichts als Haut und Stein übrig bleibt.

Herr Pfarrer Christ macht auch die Art und Weise bekannt, wie man die beliebten Prunellen, die als Kaufmannswaare aus Frankreich zu uns kommen, vollkommen nachmachen kann. Man nimmt nämlich dazu die Zwetschgen von großer und guter Art, die sich vom Stein lösen und zuvor reif und runzlich geworden sind. Dann schält man sie, indem man ihnen mit einem Messer die blaue Haut abzieht, welches auf mehrerley Art geschehen kann: entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß sie recht welk werden, oder, was am allerbesten ist, man läßt sie auf dem Baume runzlich werden, da sie dann die Haut ganz gerne fahren lassen. Zu dem Ende macht man an dem Stiel mit einem Messer einen geringen Einschnitt in die Haut, und zieht sie

mit

mit dem Daumen sofort ab: dann drückt man da, wo der Stiel gewesen, den Stein gelinde heraus, und legt sie so zusammen gedrückt in den Ofen. Die erste Hitze des Ofens muß sehr gelinde seyn, damit die Prunellen nicht den Saft verlieren, an den Horden ankleben und im Umwenden zerrissen werden, sondern im Anfang blos abwelken, und anstatt der alten Haut eine neue Bedeckung bekommen. Nach und nach kann man die Hitze verstärken, und wenn die Prunellen gehörig getrocknet sind, läßt man sie noch etliche Tage in der Kammer verdünsten, dann werden sie in Schachteln fest aufeinander gelegt und aufbewahrt.

Die Mirabellen müssen sehr behutsam gedörrt werden; denn wenn sie gleich im Anfange zu viel Hitze bekommen, wovon ihr Saft ausrinnen muß, so bekommt man fast nichts als Haut und Stein, weil sie ohnehin nicht sehr viel Saft haben, und etwas trockner als die Zwetschgen sind. Eben darum trocknen sie auch viel geschwinder. Wenn sie trocken sind, muß man sie zulezt auch nicht im Ofen erkalten lassen, sondern man muß sie heraus nehmen, wenn sie noch warm sind, damit sie recht

schön und glänzend bleiben. Die Mirabellen haben auch noch das Besondere: wenn man sie dörren will, so müssen sie nicht allzuzeitig seyn, und müssen daher nicht geschüttelt, sondern vom Baume abgebrochen werden.

Die Renkloden geben eine delikate Speise, wenn sie gedörrt sind. Man muß übrigens im Anfang noch behutsamer mit dem Ofenheitzen seyn, als bey den Zwetschgen, weil die Renkloden überaus viel Saft haben, der leicht ausfließt.

Die Quitten sind leicht zu dörren. Man schält und schneidet sie in dünne Schnitze, und läßt sie alsdann dürr, doch nicht allzuhart werden. Wenn die gedörrten Quitten unter anderm gedörrten Obst mitgekocht werden, so geben sie ihm einen vortrefflichen Geschmack.

Viertes Kapitel.

Vom Genuß des Obstes in Hinsicht auf die Gesundheit.

Es ist eine von den Aerzten allgemein anerkannte Wahrheit, daß unter den unzähligen Gaben, womit die gütige Natur uns beschenkt

und

und überhäuft hat, das Obst der Gesundheit des Menschen am zuträglichsten und gedeihlichsten ist. Selbst auch für Kranke, denen oft jeder andere Genuß untersagt wird, ist das Obst, wenigstens mit gewisser Vorsicht genossen, ein höchst angenehmes und erquickendes Labsal.

Gleichwie aber durch Unmäßigkeit auch das Himmelsbrod schädlich werden kann, so kann auch das Obst, wenn es entweder zur Unzeit, oder nicht mit Mäßigkeit genossen wird, in dem menschlichen Körper manche Uebelkeiten hervorbringen, und demselben eben nicht aufs beste bekommen. Ueberhaupt ist vom Obste zu bemerken, daß es, unmäßig genossen den Magen schwächt und Blähungen, oder auch Durchlauf verursacht. Das ist aber gewöhnlich nur bey erwachsenen Personen, die einen schwachen Magen haben, oder sich im Obstgenuß nicht zu mäßigen wissen, der Fall. Kinder hingegen und andere junge Leute sehen wir manchmal fast den ganzen Tag am Obste nagen, ohne daß die geringste nachtheilige Wirkung daraus erfolgt; sie werfen das Obst von selbst weg, oder lassen es liegen, sobald sie desselben satt sind und empfinden, daß es ihnen

nen nicht gut thut. Herbe und unschmackhafte, oder auch nicht ganz zeitige Früchte sollte man nie roh geniessen; sie müssen erst gekocht werden, wenn sie eine gesunde Menschenspeise werden sollen.

1. Der Apfel ist eine ungemein gesunde Speise. Je lieblicher sein Geruch, und je angenehmer sein Geschmack, desto gesunder ist er auch. Am gesundesten sind die gekochten Aepfel, und selbst ein schwacher Magen kann diese Speise vertragen. Kranke finden daran ihr bestes, oft ihr einziges Labsal. Wenn die Aepfel in einem irdenen Topf (Hafen) in welchem noch nie Fett gewesen ist, gleich nach herausgenommenem Brod in den Backofen gestellt, und darin gelassen werden, bis sie, ohne jedoch zu vertrocknen, eine schöne braune Farbe angenommen haben, so wird ihr Geschmack weit vorzüglicher, als wenn sie in Wasser gekocht werden.

2. Unter den Birnen sind diejenigem am besten und gesundesten, welche ein schmelzendes Fleisch haben, und gleichsam im Munde zergehen. Von der Art sind die Bergamotten, Isenbart und andere, die auch unsern Landleu-

leuten immer bekannter werden. — Es giebt auch sehr gute Birnen mit brüchigem festen Fleische; aber für schwache Magen sind solche immer besser gekocht, als roh.

3. Die Pflaumen, unter welchem Namen alle Zwetschgen, Mirabellen, Renkloden ꝛc. verstanden werden, sind eine überaus gesunde, und von allen Aerzten angerühmte Speise, das heißt, wenn sie wohlriechend und zeitig sind. Zwetschgen, oder Renkloden, wenn sie mit wenig Wasser in einer Reine (Tegel) auf der Glut aufgekocht werden, bis sie zerplatzen, geben eine wohlfeile und gesunde Speise: noch angenehmer werden sie, wenn sie mit Zucker oder etwas Honig aufgekocht sind. Die Renklode ist die beste und gesündeste der Pflaumen.

4. Die Kirschen, unter denen auch die Weichseln oder Sauerkirschen verstanden sind, geben eine höchst angenehme Speise. Aber schwache Mägen müssen bey dem Genuß derselben vorsichtig seyn, weil das Uebermaaß bald schaden kann. Die Sauerkirschen (Weichseln) werden auch zu einem Saft gekocht und eingemacht, auf folgende Weise. Man nimmt ein Pfund Zucker und ein Pfund recht zeitige

Weich-

Weichseln ohne Stiele, preßt von der Hälfte derselben den Saft aus, und läßt ihn auf einem Kohlenfeuer mit Zucker aufsieden, ungefähr so lang, bis ein Tropfen davon, den man auf ein Zinnteller fallen läßt, fein rund bleibt und nicht mehr zerfließt. Dann legt man auch die andern Weichseln hinein und läßt sie sieden bis sie bersten. Hernach nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in einem reinen Geschirr abkühlen, und gießt sie in Gläser, so daß der Saft darüber aufgeht; läßt sie alsdann noch fünf oder sechs Tage offen stehen und verbindet endlich die Gläser zur Aufbewahrung. Etwas weniger Zucker thut es auch. Je mehr Saft aber, desto besser ist es. Etwas Erquickenders für Kranke kann es kaum geben.

5. Die Nüsse, sowohl Wälsche-, als Haselnüsse sind allgemein beliebt, und werden sowohl trocken, als frisch gegessen; sind aber etwas schwer zu verdauen und beschweren oft den Magen; sie müssen daher Kindern nicht allgemein, oder wenigstens nicht häufig gestattet werden. Bey Husten, so wie auch magern, kolerischen und melancholischen Menschen sind sie schädlich.— Ganz anders ist es mit den

Nüs-

Nüssen, wenn sie noch grün sind; diese sind ein wahrhaft magenstärkendes Mittel, müssen aber doch nur mäßig genossen werden. Wenn die gedörrten Nüsse mit Brod gespeiset werden, sind sie viel gesünder und machen Appetit zum Essen.

Das Laub des Wälschnußbaums hat eine große und empfehlungswürdige Heilkraft bey Geschwüren. Ein Wundarzt erzählt, daß er mit diesem Laub alle Arten von Geschwüren, auch sogar solche, die für unheilbar erklart wurden, geheilt habe. Er hatte nämlich das Laub in Wasser und Zucker abgekocht, Papier darein getunkt, solches warm aufgelegt, und ließ diesen Verband oft 3 Tage lang. Bemy, der Gärtner, versichert, daß er eine Person geheilet, die am Daumen ein so böses krebsartiges Geschwür hatte, daß man glaubte, es nicht anders als mit Abnehmung des Daumens heilen zu können. Die Art, wie man damit verfährt, beschreibt er auf folgende Weise. — Man kocht das Nußlaub in Wasser, mit oder ohne Zucker, bey einem gelinden Feuer, wäscht das Geschwür mit diesem Wasser aus und legt noch einige grüne Blätter darauf, bis es geheilt

heilt ist. Man kann dieses Laub auch trocknen, und pulverisirt in das Geschwür einstreuen, dann ein grünes Blatt darüber legen. Gleiche Wirkung thut das grüne klein gestossene oder geschnittene Laub.

6. Die Pfirschen und Aprikosen sind die edelsten unter allen Obstbaumfrüchten. — Wenn sie recht reif sind, das ist, wenn ihr Fleisch sanft und saftig und ihr Geruch recht angenehm ist, dann sind sie, mäßig genossen, nicht nur eine liebliche, sondern auch gesunde Speise. Die besten Pfirschen sind die, welche sich leicht vom Kerne lösen. Pfirschen und Aprikosen verderben geschwinder als jede andere Frucht, und gehen daher auch im Magen leicht in Fäulniß über. Bey aller Delikatesse, die uns dieses Obst gewährt, machen, besonders die Pfirschen, bisweilen Leibschneiden, Durchfall und Ruhr. Allein alle gefährliche Wirkung hört auf, wenn man Aprikosen und Pfirschen entweder roh mit Zucker bestreut, oder gekocht genießt.

7. Die Quitten (Kitten) können roh nicht genossen werden; aber wenn sie gekocht, oder gedörrt, und dabey mit Zucker oder Honig versetzt

setzt werden, sind sie eine gute Speise. Sie lösen die klebrigen Unreinigkeiten im Körper auf, stärken den Magen, und sind gut gegen das Abweichen, und gegen die Blutflüsse. Bey Verstopfungen hingegen sind sie schädlich.

8. Die Zitronen und Limonien haben zwar bisher in unserm Deutschlande nicht einheimisch können gemacht werden und halten unsre rauhe Winter nicht aus; da wir sie aber aus wärmern Ländern erhalten; so ist es gut, daß wir wissen, wann und zu was sie gut sind. Der Zitronensaft ist bey seiner Säure ein vortreffliches kühlendes Mittel, und dient unvergleichlich gegen Scharbock und Fäulniß. Nur bey Husten und einer schwachen Brust reizt er zu sehr und wird schädlich. Wenn man die Zitrone mit Zucker in Rosenwasser kocht, bis sie aufplatzt, und davon alle Morgen einen oder zwey Theelöffel voll nimmt, so bleibt man vor Gift und Ansteckung gesichert. Es ist dieß ein vortreffliches Mittel zu Pestzeiten oder in ansteckenden Krankheiten.

9. Die Johannisbeeren (Weinbeerlein) erhalten erst ihre natürliche und vollkommene Güte, wenn sie recht spät gepflückt werden,

den und am Stock ihre Säure verloren haben. Dann sind sie aber eine überaus angenehme Speise, besonders wenn sie mit Zucker genossen werden. Man kocht aus den Johannisbeeren einen vortrefflichen schätzbaren Saft, der sehr durststillend ist, die Galle reiniget, und der Fäulniß entgegen wirkt. Der Saft (gelée) wird auf folgende Weise zubereitet: Man nimmt zu einem Pfund Johannisbeeren ein Pfund Zucker und ein Quart Wasser. Am besten ists, wenn man den Zucker am Feuer schmelzt, daß er sich wie ein Faden ziehen läßt. Zu den Johannisbeeren, die recht reif und süß seyn müssen, werden einige Himbeeren (Hohlbeer, Molbeer) gethan, zusammen durch ein reines Tuch gedrückt und der Zucker daran gethan. Man läßt den Saft zwey, höchstens dreymal aufkochen; denn wenn er zu lange kocht, so wird er schwarz und bitter. Hierauf läßt man den Saft abermal durch ein Haarsieb oder feines Tuch in ein reines irdenes Gefäß, läßt es erkalten, gießt es in kleine Zuckergläser oder in kleine Töpfe, läßt es einige Tage an einem kühlen Orte offen stehen, bedeckt es sodann mit einem weissen in Branntwein eingetauchten Papier,

pier, welches den Saft unmittelbar berühren muß, denn noch mit einem Papier und bindet die Gläser zu. Dieser Saft erhält sich lange, und bleibt immer hell und durchsichtig, nur muß das Papier von Zeit zu Zeit aufs neue in Branntwein eingetaucht werden.

Fünftes Kapitel.

Von Bereitung des Obstessigs.

Der Obst-Essig ist nicht nur in der Haushaltung eine gar nützliche und fast unentbehrliche Sache, sondern man kann auch manchen Gulden Geld daraus gewinnen. Was dabey das beste ist, so kann man zum Essigmachen nicht nur das gute Obst, sondern auch die herben Holzäpfel, und nicht nur die grünen, sondern auch die faulen Aepfel recht gut brauchen; ja die faulen Aepfel geben gemeiniglich mehr Essig als die grünen.

Von guten Gartenäpfeln, sie mögen grün oder faul seyn, wird ein Essig gemacht, der dem Weinessig nicht viel nachsteht, und oft auch für Weinessig verkauft wird.

Von

Von Holzäpfeln wird zwar der Essig ganz scharf und ziemlich herb, ist aber doch allemal um vieles besser, als unser gemeiner Biereßig.

Den Obstessig macht man hier zu Lande gewöhnlich auf folgende Weise. Man läßt erstlich das abgeschüttelte Obst nicht lange liegen, sondern zerstampft es mittelst eines oder zweyer hölzerner Stössel in einem reinen Trog, der das Wasser hält. Wenn das Obst ziemlich klein zerstossen ist, wird alles in einen Zuber oder Prente gethan, und warmes Wasser darüber geschüttet, und das läßt man ungefähr zwey oder drey Wochen stehen und ausziehen. Währen dem wird das Obst in dem Gefäß alle Tage wenigstens einmal mit einem starken Stock umgerührt. Es versteht sich von selbst, daß man nicht allzuviel Wasser zugiessen darf, sonst wird auch der Essig schwach und wässerig.

Nach diesem bringt man den Obstteig unter die Presse, und den Most, der von der Presse abläuft, thut man in eine Prente, oder in ein aufgeschlagenes Faß. Dieses Faß muß in einer warmen Stube, oder sonst an einem warmen Orte stehen, denn die Wärme ist das einzige Mittel, den Aepfelmost zu Essig zu machen.

Je wärmer der Most steht, desto bälder bekommt man Essig. Aus eben der Ursache sollte man nicht nur gleich im Anfange, sondern auch von Woche zu Woche den dritten oder vierten Theil des Mostes in einer Pfanne über dem Feuer warm machen, und in das Faß giessen. Beym Wärmen aber muß man sich wohl und sorgfältig hüten, daß der Most nicht siedend heiß wird, denn in diesem Fälle wäre nicht nur der so gekochte Theil des Mostes verloren, sondern es würde auch das, was im Faß bleibt, durch den Ausguß mit verdorben.

In dem Fuß muß der Most zum Gähren kommen, denn die Gährung macht eigentlich den Most zum Essig. Wenn man eine Essigmutter bekommen kann, so ists desto besser, und die Säure geht desto schneller vor sich. Hat man aber diese nicht, so muß alles durch die Wärme allein geschehen, und das geht freylich etwas langsamer.

Wenn das Faß in einer Stube oder an einem Orte steht, wo es manchmal Staub giebt, so muß dasselbe gegen den Staub und gegen andrre Unreinigkeiten, die hineinfallen könnten, mit einem Tuche bedeckt werden.

Wenn

Wenn nun im Faß der Most zu gähren anfängt, so wird mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles was oben schwimmt, täglich abgeschöpft, so lang bis der Most nicht mehr aufwirft und ziemlich helle wird. Von dieser Zeit an nimmt die Essig-Gährung ihren Anfang, das heißt, der Apfelwein oder Most fängt an zu Essig zu werden.

Hat nun der Essig bereits eine ziemliche Säure, so muß man ihn auch auf längere Zeit zu bewahren beflissen seyn: nämlich man muß den Essig von den Mutterfaß in eigene Fässer abziehen, und diese von der Wärme weg, an einen kühlen Ort, oder was am besten ist, in einen Keller bringen. Denn wenn einmal der Essig wirklich da ist, so thut er in der warmen Stube nicht lang mehr gut, sondert steht ab und verdirbt, wenn man ihn gar zu lange in der Wärme stehen läßt. Man hört manchmal die Landleute darüber klagen, daß ihnen der Essig in einem Jahre nicht so gut gerathen habe, wie in dem andern: oder daß ihnen der Essig wohl gar abgestanden sey. Aber daran war fast nichts anders Schuld, als daß die guten Leute ihren Essig nicht abgezogen, oder

gar zu lange in der warmen Stube haben stehen lassen. Denn es ist zu wissen, daß in dem Saft, welcher im Obste enthalten ist, vielerley Veränderungen vorgehen. Erstens wird der bittere Saft im Obst von der Sonnenwärme so ausgekocht, daß er ganz angenehm zu geniessen ist. Das ist die erste Veränderung. Wenn hernach der Saft ausgepreßt wird, und durch die Gährung die feinern Theile sich von den gröbern scheiden, so wird der Saft zu Wein, und zwar so geistig, daß man von dem Apfelwein so gut wie vom Traubenwein berauscht werden kann, wenn man davon zu viel trinkt. Die zweyte Veränderung. Wenn aber hierauf die geistigen Theile des Weins verfliegen, so wird der Saft zu Essig, und das ist die dritte Veränderung; fängt endlich auch der Essiggeist an zu verfliegen, so neigt sich der Essig zur Fäulung und zum gänzlichen Verderben, das ist die vierte und lezte Veränderung. — Gleichwie das Fleisch, Gemüse und andere Sachen sich in kalten Orten länger erhalten, als wenn sie der Luft nnd der Wärme ausgesezt sind, so ist auch der Essig in einem frischen Keller länger zu erhalten, als an einem warmen Orte. Wenn

da=

daher der Essig im Mutterfaß bereits eine gute Säure hat, so sollte man nicht lange mehr säumen ihn in Fässer abzuziehen, und in den Keller zu bringen, wo er dann nach und nach seine völlige Säure bekommt, und lange Zeit sich erhält.

Was von den Aepfeln gesagt worden ist, das ist auch von den Birnen zu verstehen, und es kann von diesen eben so guter Essig gemacht werden, wie von den Aepfeln.

Wenn man viel Obst gesammelt hat, und es über Winter aufbewahrt, so muß man, wie bereits gesagt worden, öfters nachsehen, und das, was faul ist, von den guten Stücken absondern. Da kann man aber aus solchem Obst einen vortrefflichen Nutzen schaffen; denn das faule Obst giebt den besten und vortrefflichsten Essig, ja besser noch als selbst die grünen Aepfel und Birnen. Man werfe daher das faule Obst ja nicht weg, sondern werfe es in ein besonderes Faß, das nicht rinnt, und stelle dasselbe über Winter in den Keller, damit es nicht gefriere.

Wenn

Wenn man eine gehörige Menge faules Obst (Aepfel und Birnen) beysammen hat, so bringt man es unter die Presse: der Saft läuft hell herunter, und der faulende Geschmack verliert sich völlig, wenn man den Most zwey oder drey Tage in der Butte oder im aufgeschlagenen Fasse stehen läßt, und alles abschöpft, was sich oben ansezt.

Auf diese Weise läßt sich das faule Obst zu großem Nutzen anwenden, denn es ist gewiß, daß man von faulen Aepfeln und Birnen nicht nur mehrern, sondern auch bessern Essig bekommt, als von grünen. Dieser Vortheil wird manchen auf den Gedanken bringen, sein Obst, das man zum Essig bestimmt hat, lieber vorher faulen zu lassen: und man thut auch wahrlich recht wohl daran. Man darf nur einige Stiche oder Schnitte in das Obst thun, so ist auch schon der Anfang zur Fäulung gemacht.

Wer seinen Essig recht zart, gesund und schönfärbig machen will, der muß etwas Honig in warmgemachten Essigmost auflösen und in das Faß schütten. Oder er kann die auspepreßten Honigfladen mit gewärmten Most auswaschen, das Flüßige durch ein Tuch drücken

und

und ins Essigfaß schütten. Denn der Honig ist ein unvergleichliches Mittel die Essigsäure zu befördern, und zugleich dem Essig Geschmack und Ansehen zu geben. Alle andere Mittel, dem Essig eine starke Säure zu geben, sind nicht nur für den guten Geschmack, sondern zum öftern auch für die Gesundheit der Menschen schädlich.

Einige sehr nützliche Bemerkungen über manche Gegenstände der Obstbaumzucht.

1.

Von der besten Zeit, die Kerne einzulegen.

Nach einer mehrjährigen Erfahrung bin ich so gut als überzeugt, daß der Herbst eben nicht allemal die beste Zeit ist, Kerne einzulegen. Denn wenn ein Winter mit veränderlicher Witterung folgt, wo es oft friert und wieder aufthauet, abermal friert und wieder aufthauet,

da

da bleibt ein großer Theil der Kerne aus und geht nicht auf. Das war auch besonders im Winter von 1805—6 der Fall. Da war mir der größte Theil der Kerne, die ich im Herbste eingelegt, ausgeblieben, zweifelsohne darum, weil nach h. 3 König ziemlich warme Witterung einfiel, welche machte, daß die Kerne aufschwollen, und dann bey wieder eingetretenem Froste erfroren. Von denen hingegen, die ich den 22. Jenner 1806 eingelegt, ist nicht ein einziger ausgeblieben. Ich hatte bey diesen leztern blos die Vorsicht gebraucht, daß ich sie ein paar Tage zuvor in frisches Wasser legte, sie alsdann einen Tag abtrocknen ließ, und dann erst in die Erde gebracht hatte. Es hat zwar nach dieser Zeit noch Fröste gegeben, allein weil diese Kerne nie eine sonderliche Wärme empfunden, und sohin zum frühen Keimen nicht geeignet waren, so haben sich alle recht gut erhalten.

Freylich, wenn es gute Winter giebt, das heißt, wenn der Boden zu gehöriger Zeit hübsch mit Schnee bedeckt ist, so sind die Kerne unter dieser Winterdecke hinlänglich geschützt, daß sie weder zu kalt noch zu warm haben. Al-

lein

lein solche Winter kommen nicht alle Jahre, und daher ist es besser, man wählt das Sichere, besonders wenn man eben nicht sehr viele Kerne zum säen, oder nur solche hat, die von vorzüglich guter Art sind, und an deren Aufkommen einem etwas gelegen ist.

Die sicherste und gewisseste Zeit die Kerne zu legen, ist von der Mitte des Jenners bis in den April. Wenn im Jenner oder Februar gelinde Witterung und der Boden offen ist, so sollte man nicht säumen, seine Kerne in die Erde zu bringen, denn von der Mitte Jenners bis in die Mitte des Märzes ist unstreitig die beste Saatzeit, weil unter dieser Zeit Regen und Schnee großen Einfluß in die innern Theile des Kerns hat, welches späterhin, nämlich von der Mitte des Märzes bis in den April der Fall schon nicht mehr ist.

So viel von den Kernen des Kernobstes.

Die Kerne des Steinobstes haben ganz etwas Eigenes, welches besonders zu bemerken ist. Ich habe nämlich schon eine geraume Zeit her die Erfahrung gemacht, daß es nicht gut ist, wenn man die Zwetschgen- und andere Pflaumensteine im Herbst oder vor Winter so in den

Bo=

Boden einlegt, wie die Apfel- und Birnenkerne. Es sind mir allemal mehr als die Hälfte, ja manchmal gar alle ausgeblieben. Ich suchte die Ursache dieses Ausbleibens bald in dem, bald in einem andern Umstande, aber vergebens. Es kam mir zwar wohl der Gedanke, daß die Kerne von Steinobst auf eine andere Art wollten behandelt werden, als die von Kernobst; aber ich konnte mir doch nicht helfen. Endlich fand ich in einem berühmten Gartenbuch (der deutsche Obstgärtner betitelt) den erwünschten Aufschluß, und da wird folgendes angerathen, nämlich: Man soll die Zwetschgen- und andere Kerne des Steinobstes nicht unter die Erde bringen, wie die vom Kernobste; sondern soll sie oben auf dem Gartenbeete hinstreuen, und blos gelinde antreten. Auf solche Weise bleiben diese Steine über Winter ganz dem Regen und Wind, dem Schnee und der Kälte sowohl als der Wärme ausgesetzt: das macht die Steine vollkommen mürbe, und bewirkt, daß im Frühjahr die Feuchtigkeit und Wärme bis zum innern Kern eindringen, und der Keim aus seiner steinernen mürbe gewordenen Schale hervorbrechen kann. Die Probe davon

von findet man vielfältig an den Plätzen, wo viele Zwetschgen und Kirschen verspeiset, und die Steine schlechtweg auf die Erde hingeworfen werden; denn an solchen Stellen wachsen gewöhnlich im kommenden Frühling die jungen Kirschen- und Zwetschgenbäumchen so dicht wie Graswasen hervor.

2.

Von der Zeit, die Bäume zu pfropfen.

Die eigentliche Zeit zum Pfropfen ist, wie jedermann weiß, der März und April. Zuweilen ist aber auch schon im Hornung eine ziemlich gelinde und angenehme Witterung, die zum Pfropfen ganz günstig scheinen mag. Allein man lasse sich dadurch ja nicht verführen, um in diesem Monate Apfel- oder Birnstämme zu pfropfen. Denn die Erfahrung lehret, daß in solchen Jahrgängen gewöhnlich ein überaus rauher März mit sehr scharfen Ostwinden folgt, und da kann man auf einmal um alle seine aufgepfropfte Zweige kommen. Es ist also besser gethan, wenn man mit Birnen und Aepfeln die gewöhnliche Pfropfzeit, nämlich bis einem nicht mehr an die Finger friert, abwartet,

weil ja ohnehin der Saft so früh nicht in den Baum steigt; und ohne Saft muß doch das Zweig, wenn es ziemlich lange so steht, unfehlbar verdorren.

Ein anderes ists mit dem Steinobst. Denn da diese Stämme schon sehr früh in den Saft kommen, so kann man ganz ohne Bedenken schon gegen Ausgang des Hornungs, und wohl auch etwas früher anfangen, die Kriechstämme mit Steinobst zu pfropfen, welches in jedem Jahrgang gelingt.

Ich habe manche junge Kernwildlinge im Frühjahre ausgehoben, und dieselben sogar in der Stube gepfropft und so wieder eingesetzt. Fast alle diese Bäumchen sind gediehen; aber doch nicht gar alle. Diejenigen Stämme, die kein gar gutes und reichliches Wurzelwerk hatten, sind nach einer solchen Operation größtentheils eingegangen und bis auf die Wurzeln verdorrt. Schon das Ausheben ist ein überaus gewaltsamer Zustand für das Bäumchen, und wenn erst noch das Abköpfen der Krone dazu kommt, so ists kein Wunder, wenn ein wurzelschwacher Stamm eine zweymalige

Ge=

Gewaltsamkeit, die man ihm zu gleicher Zeit anthut, nicht aushält, sondern unter der Hand des unbarmherzigen Meisters erliegt. An Bäumchen, woran nicht viel gelegen ist, kann man wohl dergleichen gewagte Versuche machen, aber im allgemeinen ist es nicht rathsam. Es ist daher besser, wenn man die Bäumchen das erste Jahr gut einwurzeln läßt, und dann erst die Pfropfung vornimmt.

Auch habe ich die Erfahrung gemacht, daß den jungen Kernstämmchen nichts so gütlich thut, als bey einer Trockne das Begießen mit Mistwasser, wenn dieses zur Hälfte mit Regenwasser vermischt ist. Dies giebt ihnen ein ungemein fröhliches Wachsthum, und die Kerne, die ich den 22. Jänner 1806 gesäet habe, sind zu Ende Augusts fast alle zu dritthalb Fuß hohen und mehr als eines starken Gansfederkiels dicken Stämmchen herangewachsen. Viele derselben habe ich im August durch Okuliren veredelt, und alle haben nach Wunsch angeschlagen.

Bey so jungen Stämmchen aber muß man vorzüglich darauf bedacht seyn, daß man das Auge so tief und so nahe an der Erde einsezt, als

als möglich. Durch diese Vorschrift erhält man einen starken Stamm, der mit der Zeit seine Krone wohl tragen kann, welches nicht allemal geschieht, wenn man hoch hinauf okulirt.

3.

Vom vortheilhaften Pfropfen in den Spalt der ein- und zwey- auch drey-jährigen Kernstämme.

Es ist allgemein bekannt, und selbst in der Natur gegründet, daß Verwundungen bey jungen Stämmen leichter verwachsen, als bey ältern. Man kann daher junge, nämlich drey- zwey- und selbst einjährige Kernstämme nicht nur okuliren und kopuliren, wie bereits gezeigt ist worden, sondern auch auf das vortheihafteste in den Spalt pfropfen. Dies leztere geschieht auf folgende Weise. Man nimmt ein Pfropfreis, welches gerade so dick wie das Stämmchen an dem Ort ist, wo man pfropfen will. An dieser Stelle wird das Stämmchen abgenommen und mitten durch das Mark gespaltet und in diesen Spalt das Propfszweig eingesteckt. Zuvor aber wird das Pfropfzweig auf beyden Seiten so geschnitten, daß es, vom

Schnitt

Schnitt an einem vollkommenen Keil gleich sieht und seine Rinde auf beyden Seiten unversehrt behält: es hat keinen Absatz, sondern die Gestalt, wie auf der 43. Seite des 2ten Theils zu sehen ist. Wenn man nun, ehe das Zweig eingesteckt wird, mit einem scharfen Federmesser den Wildling auf beyden inwendigen Seiten heraufwärts so zuschneiden, daß die beyden Schnitte des Zweiges von den beyden Rinden des Wildlings genau bedeckt werden, so erfolgt ein Wachsthum, wie mans nur wünschen mag. Die ganze Verwundung wird am Ende mit Baumwachs, oder mit einem in Baumwachs getränkten Druckpapier bedeckt, damit kein Regenwasser oder andere fremde Feuchtigkeit eindringen kann, so wie es beym Kopuliren geschieht.

4.

Was für Stämme man zu Zwergbäumen nehmen soll.

Es gilt zwar für eine Hauptregel, daß man zu Birnzwergbäumen die gepfropften Quitten- und zu Aepfelzwergbäumen die gepfropften Paradies- oder Johannis-Apfelstämme nehmen

soll,

soll, weil man sowohl von den Quitten= als Johannis=Apfelstämmen am besten versichert ist, daß sie keinen starken Trieb haben, und nicht hoch in die Höhe wachsen. Gleichwohl leidet auch diese Regel eine Ausnahme. Man kann nämlich auch solche Stämme zu Zwergbäumen bestimmen, welche einen zwar gesunden, aber dabey ziemlich schwachen Trieb haben. Diese Stämme taugen ganz gut zu Zwergbäumen. Es giebt einige Stämme, die von ihren ersten Jahren an immer schwachen Trieb zeigen, das rührt aber manchmal entweder von schlechtem Wurzelwerk, oder sonst von einer Krankheit des Stammes her, welches man leicht wissen und erkennen kann. Solche Bäume taugen weder zu Zwergbäumen, noch zu Hochstämmigen, eben darum weil sie krank und fehlerhaft sind.

Allein wenn sie an sich gesund und dennoch von schwachem Triebe sind, so ist dies ein Kennzeichen, daß wir sie zu Zwerg= und Spalierbäumen wählen können. Es giebt nämlich sowohl Aepfel= als Birnsorten, die ihrer Art nach, wenig Holzäste, und dafür desto mehrere Tragäste ansetzen, und folglich nicht

sehr in die Höhe wachsen. Die Kerne von dieser Art geben Bäume, die ebenfalls keinen starken Trieb haben. Wenn man nun auf so ein Kernstämmchen ein Zweig von einem Baum pfropft, der schon an sich selbst einen schwachen Trieb hat und nicht sehr ins Holz wächst, so kann man versichert seyn, daß solche Bäumchen so gut, wie die Quitten- und Johannis-Apfelbäume zu Zwergbäumen zu gebrauchen sind.

5.

Vom Einsetzen der Obstbäume an solchen Stellen, wo zuvor alte Bäume gestanden.

Man setze, ohne gehörige Vorsicht, nie einen Obstbaum an die Stelle, wo zuvor ein alter Baum gestanden hat. Die schlechteste und vergeblichste Arbeit macht man, wenn man an die Stelle des alten einen Baum von gleicher Art hinsezt. Z. B. wenn an die Stelle, wo gerade von diesem ein alter Birnbaum gestanden, wieder ein Birnstamm gepflanzt wird, so hat der junge Setzling das Unglück, an eine Stelle zu kommen, wo der alte vorige Baum alle gute Säfte weit und breit herum, nämlich

so weit seine Wurzeln reichten, angezogen, folglich das Erdreich für jeden, besonders aber für den gleichartigen Nachkömmling, vollkommen ausgezehrt und abgemergelt hat.

Will man aber die Stelle gleichwohl nicht leer lassen, so muß man zuvor eine 4 Schuh breite und 3 Schuh tiefe Grube machen, und dieselbe ganz mit neuer Erde ausfüllen, damit die Wurzeln des neuen Sezlings wenigstens die ersten 4 oder 5 Jahre einen Grund finden, wo sie guten Saft einsaugen und sich nähren können: nach und nach wird dann auch die umliegende Erde durch den Einfluß des Regens und Schnees wieder neu befruchtet und in den Stand gesetzt, dem jungen Baume die nöthige Besaftung in gehörigem Maaße zuzuführen.

Bey allem dem muß noch wohl in Acht genommen werden, daß an der Stelle, wo zuvor der alte Baum gestanden, alle und jede alte Wurzeln rein ausgegraben werden. — Eine einzige Wurzel, die vom alten Baum zurückgeblieben, bringt den neuen Sezling den Untergang, sobald die Wurzeln des jungen

Bau=

Baumes auf die Wurzel des alten stossen. — Das hat bereits eine vielfältige Erfahrung gelehret. Man hat schon einigemal an solchen Plätzen junge Bäume angepflanzt; aber allemal sind sie nach 2 oder 3 Jahren abgestorben. Erst alsdann, wenn man sich die Mühe gegeben, den Boden von den alten Wurzeln zu reinigen, und das Loch mit besserer Erde auszufüllen, erst dann hatte man den Trost zu sehen, daß der junge Stamm sein Verbleiben und sein erwünschtes Fortkommen gehabt hat.

Es ist gar nicht klug gethan, wenn man einen alten Baum im Garten einen Fuß hoch über die Erde abhaut, und den Stock auf seinem Platze stehen läßt. Denn nicht zu gedenken, daß der Platz wenigstens zu Gras benutzt werden könnte, so ist es auch überaus schwer, den Stock, wenn er so abgekürzt ist, aus dem Boden zu bringen. Ein Stock sollte gar nie stehen bleiben. Wenn man daher einen alten Baum ausrotten will, so haut man ihm alle Aeste ab, bis auf einen, der in der Mitte ist. An diesen wird ein starker Strick angemacht; dann gräbt man

einen oder anderthalb Schuh tief bis auf die größern Seitenwurzeln, welche man mit der Axt abhaut. Hierauf wird der Baum mit dem angebrachten Strick so lange gerüttelt, bis er los ist, und niedergerissen werden kann. Auf diese Art bleibt kein Stock stehen. Die zurückgebliebenen Wurzeln werden dann so weit aufgesucht als möglich ist, und abgehauen, aber was viel besser ist, ganz ausgegraben. Aus dem Loche werden alle Holzspäne und kleine Wurzeln herausgeworfen, und alles wird am Ende mit neuer Erde aufgefüllt. — Nur solche Plätze taugen zum Nachsetzen junger Stämme.

Gar-

Gartenkalender,

oder Anzeige, was man alle Monate das Jahr hindurch in der Pflanzschule, Baumschule und im Obstgarten zu thun und zu verrichten hat.

Im Monat Jänner

ist zwar wegen gewöhnlich strenger Kälte nicht viel zu verrichten. Doch giebt es dann und wann auch in diesem Monate gelinde Witterung, und da kann manche Verrichtung geschehen, die im Herbste unterlassen worden ist.

Man kann 1) die Beete umgraben und sie dann im März mit den Kernen besäen, die man den Winter hindurch gesammelt hat.

2) Obststeine auf zubereitete Gartenbeete aussäen, und sie etwas antreten.

3) Die zum Versetzen tauglichen Kernwildlinge ausheben, und in die Baumschule versetzen, wenn der Boden nicht zu naß ist.

4) Junge Pfropfstämme, wenn sie bereits ihre Krone haben, ausheben und in den Obstgarten versetzen.

5) Alte Bäume ausputzen, oder ausrotten.

6) Pelzzweige, oder Pfropfreiser brechen, und in den Hausgarten in die Erde legen, auch dieselben, wenn Frost einfallen sollte, mit strohigem Mist bedecken.

7) Junge Bäume, die es nöthig haben, mit Stangen versehen, und, wenn es nicht schon früher geschehen ist, gegen die Hasen mit Stroh einbinden.

8) Johannes- und Stachelbeerstauden beschneiden.

9) Zu Hause kann man auf dem kommenden Frühling Baumsalbe oder Pelzwachs, machen.

Hornung.

1) Die Obststeine, wenn man sie nicht schon in den vorigen Monaten auf die Beete ausgesäet hat, kann man itzt in diesem Monate so wie andere Kerne in die Beete einlegen.

2) Von den jährigen Kernwildlingen das Wurzel-Unkraut vertilgen.

3) Die erwachsenen Kernwildlinge ausheben und sie verpflanzen.

4) In diesem Monat kann man auch die von den Haselnuß- Johannisbeer- und Stachelbeerstauden zunächst an der Erde hervorwachsenden Zweige in die Erde einbiegen und sie mit einem Hacken darinn befestigen, so daß nur 3 oder 4 Augen von dem Boden hervorstehen, welches man Ableger machen heißt. Diese Zweige fassen Wurzeln, und werden dann im kommenden Herbst oder auch später im folgenden Frühling vom Stamme abgeschnitten, und an ihr gehöriges Ort versezt.

5) Die Kernwildlinge in die Baumschule verpflanzen.

6) Die vorjährigen Ableger von Haselnuß- Johannisbeer- und Stachelbeerstauden vom Stamm abschneiden und verpflanzen.

7) Die im vorigen Sommer aufs treibende Aug zu Zwerg okulirten Bäumchen auf drey oder vier Augen ober der Okulirstelle verstutzen.

8)

8) Pfropfzweige brechen und zwar von fruchtbaren gesunden Bäumen, aus ihren Gipfeln an der Mittagsseite — alsdann dieselben bis zum Gebrauch in die Erde einsetzen.

9) Gegen Ende dieses Monats kann man bey gelinder Witterung schon anfangen zu pfropfen und zu kopuliren, und zwar zuerst Kirschen, Aprikosen, Renkloden und Birnen.

10) Gleich nach Anfang dieses Monats Pfirschen und Aprikosen beschneiden, ehe die Augen stark treiben.

11) Junge Bäume mit Pfählen oder Stangen versehen.

12) Das dürre Holz an den Pfropfstellen abnehmen.

13) Pfirschen und Aprikosen gegen den Frost mit Strohdecken behängen.

14) Aepfel- Birnen- und Pflaumen-Zwergbäume beschneiden, und mit dieser Arbeit noch in diesem Monat fertig werden.

15) Wenn man alte Johannisbeerstauden mit schon ziemlich dürrem Holze hat, so schneide man alles alte Holz weg, und so

wer-

werden neue Sprossen entstehen, und der Strauch sich ganz verjüngen.

März.

1) Obstkerne und Steine in die bereiteten Beete säen und stecken.

2) Die Kastanien, die man über Winter im feuchten Sand im Keller aufbewahrt hat, in die Erde legen.

3) Das Beet, in welchem die Kernwildlinge stehen, vom Unkraut reinigen.

4) Die erwachsenen Kernstämme, wenn es vor Winter nicht geschehen, ausheben und sie verpflanzen.

5) Haselnuß- Johannisbeer- und Stachelbeerzweige in die Erde biegen und einlegen.

6) Zweige von Johannis- und Stachelbeeren abschneiden und sie zur Fortpflanzung in die Erde stecken.

7) Die erwachsenen Kernstämme einsetzen.

8) Die im vorigen Jahre gemachten Ableger von Haselnüssen, Stachel- und Johannisbeeren verpflanzen.

9) Das Pfropfen und Kopuliren mit allem Ernst treiben, damit man mit dem Steinobst zu Anfang dieses Monats, mit dem Kernobst aber zu Ende desselben fertig werde.

10) Die wilden Zweige, die man im vorigen Jahre an dem gepfropften Stamm hat stehen oder auswachsen lassen, hart am Stamme wegschneiden.

11) Wenn man im vorigen Monate wegen allzu kalter Witterung mit dem Beschneiden der Aprikosen, Pfirschen, Zwergbirnen, Aepfel und Pflaumen nicht hat zu Stande kommen können, so muß solches Geschäfte bis in die Mitte, oder längstens zu Ende dieses Monats beendiget werden.

12) Die alten Bäume ausputzen, und ihnen die Aeste, die übers Kreuz gehen, oder den Baum gar zu schattig machen, abschneiden, damit die Blüthen und Früchte mehr Sonnenschein und freye Luft genießen, und eben darum schöner und schmackhafter werden.

13) Johannisbeer- Stachelbeer- und Haselnußstauden noch mit Anfang des Monats beschneiden und den Boden um sie auflockern.

14)

14) Junge Bäume in den Obstgarten versetzen; bey trockner Witterung sie begießen und ihnen Stangen geben.

15) Die Pfirschen und Aprikosen gegen den Frost bedecken.

16) Quittenstämme, woran nicht viel gelegen, nahe an der Erde absägen, damit man viele Wurzelsprossen bekomme.

April.

1) Die Beete der jährigen Kernwildlinge begießen und das Erdreich auflockern.

2) Wenn der Hornung und März ziemlich winterlich gewesen, so muß man alle die Verrichtungen, die in jedem Monate angezeigt worden, jetzt im April thun.

3) Im Anfang dieses Monats kann man noch mit Pfropfen und Okuliren fortfahren, und mit den Aepfeln am Ende desselben den Beschluß machen. In diesem Monat geht das Pfropfen in die Rinde am besten von Statten.

4) Auch kann man mit dem Okuliren ins treibende Aug in diesem Monat seine Versuche machen, so wie es im 2. Theil meiner Obstbaumzucht S. 64 angezeigt ist.

5) Die unversetzten Bäume bey trocknem Wetter begießen.

6) Wenn ein langer Winter gewesen, können zur Noth noch Aepfel- Birn- und Pflaumenstämme versetzt werden.

7) Bäume, die es nöthig haben, schröpfen. Man nimmt nämlich ein subtiles spizziges Pfropfmesser, hält solches so zwischen Daum und Zeigefinger, daß nicht mehr hervorstehe, als man zum Schröpfen nöthig hat; dann macht man, von den Zweigen an, einen Riß in die Rinde der Länge nach bis auf den Boden, entweder gerade oder schlangenweise; doch darf man solche Risse nur gegen Abend oder Mitternacht machen, auch darf man das Holz nicht durchschneiden, daß der Saft ausfließt. — Diese Kur muß man hauptsächlich an solchen Bäumen anwenden, die zu saftreich, oder so zu sagen, vollblütig sind, und wo vor allzuvielem Saft an einen oder mehrern Stellen die Rinde aufspringt, und den Anfang zum Brandschaden macht.

8) Die Blüthen und jungen Früchte von Aprikosen und Pfirschen gegen die Nacht-

fröste und gegen den Reif mit Strohmatten bedecken.

9) Die Spaliertriebe zeitlich anbinden.

May.

1) Die jährigen Kernwildlinge von Unkraut reinigen.

2) Die neubesäten Beete mit der größten Vorsicht jäten, und bey anhaltender Trockne gelind begießen.

3) Bey den neukopulirten und gepfropften Bäumchen nachsehen, ob ihr Verband noch unversehrt, oder sonst nichts schadhaftes daran sey. Auch die unter der Pfropfstelle sich zeigenden Triebe mit dem Finger abreiben.

4) Bey den vorjährigen okulirten Stämmen die Nebenschosse und Triebe wegnehmen.

5) Diejenigen Obstkernwildlinge, welche in diesem Jahre okulirt oder im folgenden kopulirt werden sollen, müssen dazu vorbereitet werden, indem man ihnen bis an den Ort, wo man sie zu okuliren oder zu kopuliren gesinnt ist, von unten herauf alle Zweige und Triebe wegnimmt.

6)

6) Die Blattläuse auf jungen Bäumen abstreifen, damit auch die Ameisen wegbleiben.

7) Das Schröpfen wird auch in diesem Monate noch verrichtet.

8) Kränkliche Bäume mittelst eines Tuches mit frischem Wasser an Stamm- und Hauptästen abwaschen.

9) An Zwergbäumchen die unregelmässig hervorkeimenden Triebe wegschneiden oder abzwicken.

10) An Aprikosen und Pfirschen, die allzustark Früchte angesetzt haben, die geringsten und schlechtesten ausbrechen und weniger machen, damit die andern desto schöner und besser werden.

11) Die neugepflanzten jungen Bäume bey trockner Witterung begießen.

Junius.

1) Das Unkraut auf den Beeten der Obstkern- Wildlinge ausreuten.

2) Die neugepflanzten Bäumchen bey großer Trockne begiessen.

3) In der Mitte des Monats das Okuliren aufs treibende Aug anfangen und zwar zuerst bey Aprikosen und Pfirschen.

4) Die zu Zwergen bestimmten Stämme, und ihre ersten hervorgetriebenen Zweige so an die Pfähle anbinden, wie man sie haben will, daß sie bleiben sollen.

5) Die später versetzten Bäume bey anhaltender Dürre begiessen.

6) An Pfirschen- und Aprikosenspalieren, wenn solches nicht im vorigen Monat geschehen, die unregelmäßigen und überflüßigen jungen Schosse wegschneiden, und nur die brauchbaren beybehalten.

Julius.

1) Die Pflanzschule vom Unkraut rein halten.

2) Die Beete der Kernwildlinge bey großer Dürre begießen.

3) Das Okuliren aufs treibende Auge bald zu Ende bringen.

4) An den vor drey oder 4 Wochen okulirten Bäumchen das Okulirband ein wenig auflösen, damit der eintretende Saft nicht gehindert werde.

5) Kirschenkerne auf das Beet hinsäen.

6) Mit Anfang dieses Monats, wenn es bisher versäumt worden, die Zwergbäume an Mauern und Spalieren beschneiden, und ihnen die überflüssigen und übelstehenden Schosse wegnehmen. Am besten ist es für die Bäume und ihre Früchte, wenn man dergleichen Schosse gar nicht wachsen läßt, damit man sie nicht erst wegschneiden und am Baume Wunden machen darf, daher muß man sie noch in der Knospe abnehmen und wegdrücken.

7) Gegen Ende dieses Monats anfangen in das schlafende Auge zu okuliren.

8) Die Schnecken morgens ablesen. — Die Wespen, welche anfangen, die reifen Früchte zu beschädigen, durch angehängte mit süssem Wasser halb angefüllte Gläser mit engen Hälsen wegfangen.

August.

1) Die Beete der Obstkernwildlinge vom Unkraut rein halten, und zu Zeiten, wenn es thunlich ist, bey trocknem Wetter behutsam auflockern.

2) Neue Baumpflanzenbeete graben und zubereiten.

3) Sommeräpfel= und Birnenkerne, wie auch Kirschenkerne sammeln und numeriren, besonders was zu Zwergbäumen taugliche Arten sind.

4) Das Geschäft des Okulirens auf das schlafende Auge kann von diesem Monate bis in den halben September (wenn in demselben feuchte Witterung ist, daß die Bäume Saft haben, und sich die Augen ablösen) fortgesetzt werden.

5) An den vor drey oder vier Wochen aufs treibende Aug okulirten Bäumchen das Okulirband lösen, daß das Wachsthum des Auges nicht gehindert werde. — Ferner die unter der Okulirstelle hervorkommende Sprossen wegnehmen.

6) Wenn eine neue Baumschule angelegt werden soll, muß in diesem Monate die Erde dazu aufgegraben und zubereitet werden.

7) Die länger gewordenen Zweige an den Spalieren anheften und die untauglichen vertilgen.

8) Die hochstämmigen sehr vollhängenden Bäume mit Stützen unter den schweren Aesten versehen.

September.

1) Apfel- und Birnkerne, wie auch Obststeine sammeln und sie gehörig im Schatten trocknen.

2) Gegen Ende des Monats die in der Pflanzschule erzogenen und hinreichend starken Kernwildlinge zum Versetzen ausheben.

3) Noch vor dem Herbstregen die Baumpflanzenbeete vom Unkraut reinigen.

4) Eine neue Baumschule, wo es nöthig ist, in diesem Monat zubereiten.

5)

5) Gegen Ende Septembers können junge Kernstämmchen aus der Pflanzschule in die Baumschule verpflanzt werden.

6) Ein neuer Obstgarten, wo man einen solchen anlegen will, muß mit Anfang dieses Monats gehörig zubereitet, bey trocknem Wetter tief umgegraben, gedüngt und von Wurzeln und Unkraut gereinigt werden.

7) Gegen Ende des Monats können junge Bäume, welche ihr Laub abgeworfen haben, in den Obstgarten verpflanzt werden.

8) An Spalierbäumen sind die erwachsenen Zweige mit ihren Spitzen gehörig anzuheften und in Ordnung zu erhalten.

9) Die reifen Früchte wider die Wespen schützen.

Oktober.

1) Obstkerne legen. — Pflaumensteine oben auf das Beet hinsäen, und dieselben etwas antreten.

2) Die erwachsenen Kernstammwildlinge zum Versetzen ausheben.

3) Bey trocknem Wetter neue Beete graben, um solche auf das Frühjahr mit Obstkernen zu besäen.

4) Die in der Pflanzschule ausgehobenen Kernwildlinge in die Baumschule versezzen, in Reihen, die 2 Fuß weit sind, und von 1 Fuß 2 Zoll Zwischenraum auf den Seiten der Setzlinge.

5) Die Ableger und Wurzelschosse von Haselnuß= Johannisbeer= und Stachelbeerstauden versetzen.

6) Gegen Ende dieses Monats junge Obstbäume versetzen.

7) Gegen Ende des Monats Pfirschen und Aprikosenbäume beschneiden, wenn sie die Blätter abgeworfen haben, wobey die diesjährigen mäßig weit von einander stehenden, dienlichen zu Fruchtträgern aufs künftige Jahr nöthigen Zweige von unten auf beybehalten, und damit sie zugleich auch Holz aufs andere Jahr zu Fruchtträgern treiben, auf 8, oder 10 bis 14 Zoll verstutzt werden, und zwar ober einem doppelten Aug oder Holzaug. Treibt aber der Baum sehr stark, so müssen

ih=

ihrer nur wenige, und einige gar nicht verkürzt werden. Alles alte Holz aber, welches zu weit in die Länge wächst oder nackend ist, und alle sich drängenden Zweige und Wasserschosse müssen rein und glatt am Holze weggeschnitten werden. Von den kleinen Fruchtträgern an zweyjährigem Holz, besonders bey Aprikosen, muß man diejenigen beybehalten, die schön stehen und von guter Hoffnung sind.

8) Das Winterobst muß in diesem Monat ganz und durchgängig abgenommen werden, je nachdem jede Art ihre Zeitigung bekommt. Das Abpflücken selbst muß behutsam geschehen, damit kein Stück gedrückt werde, kein Stiel am Baum bleibe, alles trocken aufs Lager komme; vorzüglich gute Aepfel und Birnen müssen bald Morgens abgenommen werden, ehe die Sonne sie wieder austrocknet, indem sie sonst nicht so saftig und gut werden, als solche, die noch vom Thau frisch sind.

November.

1) Die Obststeine auf die Beete hinsäen. Auch Obstkerne, von gemeinem Obste in die Erde legen.

Die Beete, die man aufs Frühjahr mit Obstkernen zu besäen hat, zubereiten, oder wenigstens die Erde rein und trocken auf Haufen werfen.

3) Die zweyjährigen Kernstammbeete leer machen, die Wildlinge vorsichtig zum Versezzen ausheben, wenn es nicht schon früher geschehen, und sodann das Laub mit Mist düngen, um es im folgenden Sommer mit Wurzelgewächsen zu bepflanzen.

4) Die gepfropften, kopulirten und okulirten Bäumchen wider die Beschädigung der Hasen mit Stroh umwinden.

5) Wenn der Boden offen und zugleich trocken ist, Zwerg- und hochstämmige Bäume einsetzen, und das Wurzelwerk einen oder anderthalb Fuß hoch mit langem Mist gegen den Winterfrost schützen.

6) Johannis- und Stachelbeeren versezzen — auch bewurzelte Haselnußzweige verpflanzen.

7) Aprikosen und Pfirschen beschneiden.

8) Aepfel- und Birnspaliere beschneiden.

Das

Das sehr alte, unregelmäßige und unnütze Holz überall wegnehmen. Wo junges Holz angezogen werden muß, werden einige der besten letztjährigen Schosse beybehalten, und zwar unverkürzt, nach ihrer ganzen Länge, weil sie im 2ten oder dritten Jahre Fruchtträger treiben, beym Verstutzen aber immer neues und unfruchtbares Holz schieben würden, so wie dies im 2ten Th. S. 94. gelehrt wird.

9) Kirschen- Pflaumen- und andere Obststeine auf das Beet säen, und dasselbe gelinde antreten.

10) Die jungen Aepfel- uud Birnbäume mit Stroh verbinden.

11) Die alten Bäume ausputzen, besonders die Wälschnußbäume.

Dezember.

1) Die Beete umgraben, oder das Erdreich auf Haufen werfen, worauf Obstkerne im Frühjahr gesäet werden sollen.

2) Auf die mit Obstkernen frisch besäeten Beete langen Strohmist breiten.

3)

3) Obststeine aussäen.

4) Wenn in diesem Monat Bäume eingesetzt werden, müssen dieselben ober den Wurzeln dicht mit Mist belegt werden, damit der Winterfrost den jungen Bäumen, die sich noch nicht haben bewurzeln können, nicht schaden möge.

5) Die jungen Bäume gegen die Hasen mit Stroh umwinden.

6) Die Zwerg= und Spalierbäume beschneiden.

7) Erwachsene und alte Bäume ausputzen.

8) Zu Hause für den künftigen Frühling Baumwachs bereiten.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Geiger, Franz Xaver,

Die Obstbaumzucht, oder neue und überaus leichte Art, wie man ohne Kreutzer Unkosten, u. zugleich ohne Belzen u. ohne alles Künsteln nicht nur die gesündesten und dauerhaftesten Obstbäume, sondern auch neue Gattungen von schönem und gutem Obst erlangen kann
Bd.: 3

München 1826

Oecon. 694-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295429-1